日立はエコにホーム

レンジがねる。レンジが焼く。オートでパン

1 熱風オーブンだから 食パンがおいしい、はやい

…P.1-3

熱風オーブンで焼くから、食パンが外は香ばしく、中はしっとり。さらに、熱風オーブンを使った追加発酵を活用することで、発酵時間を短縮。食パン1斤が、ねり・発酵から焼き上げまで材料を入れてスタートボタンを押すだけで、オートですばやくおいしく仕上がります。

食パン1斤 **約2時間**（食パンメニュー）

ホームベーカリー機能

※イメージ図

2 バターロールや手軽につくれ

手作りベーカリーメニューでバターロ
「発酵」「焼き」の時間設定や温度設定
※成形や予熱時のオーブン皿の出し入れは必

高機能オーブンレンジ機能

※イメージ図

3 はかってグリル皿付き。ヘルシ 高機能オーブ

おもてなしのオーブン料理から、過熱水蒸気

過熱水蒸気　レンジ

ベーカリー をたし算

づくりができる高機能オーブンレンジ。

フランスパンもる

P.4

ールやフランスパンなども、面倒な「ねり」をしなくても、手軽につくれます。
要です。

ーな調理もできる ンレンジ

P.5-6

を使ったヘルシーなメニューまで、レパートリーも充実。

オーブン　グリル　スチーム

ホームベーカリー用
付属品の
収納も
ラクラク

ベーカリーレンジ
ヘルシーシェフ
日立過熱水蒸気オーブンレンジ

MRO-BK1000（W）

1 熱風オーブンだから 食パンがおいしい、はやい

オートベーカリーメニュー

ホーム ベーカリー 機能 (ねり～焼き)

※イメージ図

熱風オーブンで焼き上げ

オートベーカリーの食パンコースなら、熱風オーブンの追加発酵を活用して、ねりから焼き上げまで、たった2時間。熱風で包み込むように焼き上げるから、外は香ばしく、中はしっとり、上面もこんがり焼けます。

イーストも具材も自動投入

イーストや、レーズンパン・くるみパンなどの具材も自動投入できるので、ねりから焼きまでオートでできます。

※水け、粘りけのあるもの、溶けやすいもの(チーズ、チョコレート)は手動投入となります。

くるみ

ベーコン

もちもちした食感の「ごはんパン」や「米粉パン」もオートで簡単につくれます

ごはんパン 約2時間15分
「ごはんパン」は小麦粉に、余った冷やごはんを混ぜて焼き上げます。

米粉パン 約2時間10分
「米粉パン」は小麦粉の代わりに米粉(上新粉)を使ったパン。小麦成分が苦手な方にもおすすめです。

ベーキングパウダーを使った「早焼きソーダブレッド」

早焼きソーダブレッド 約41分

予約機能

食パンなどのオートメニューには、便利な予約機能がついています。材料を入れて焼き上がる時間をセットすれば、指定した時間にパンを焼き上げることができます。予約時刻は「予約1」「予約2」の2つ登録ができます。
※オートベーカリーメニューのみ予約ができます(ただし卵などを使うバターリッチパン・デニッシュ風パンや、ベーキングパウダーを使う早焼きソーダブレッドは予約できません) ※予約は最大13時間後まで設定できます(ただし、天然酵母食パンは10時間後までです)

2 バターロールやフランスパンも手軽につくれる

手作りベーカリーメニュー

ホーム ベーカリー 機能 (ねり~1次発酵) ▶ オーブン 機能 (2次発酵~焼き)

※イメージ図

手作りベーカリーメニューでは、バターロールやフランスパンなど、生地をねった後、成形が必要なパンの種類に応じて各工程の時間と温度があらかじめ設定されているので、面倒な「ねり」「発酵」「焼き」の時間設定や温度設定をしなくても、手軽に成形パンがつくれます。

※成形や予熱時のオーブン皿の出し入れは必要です。

材料を入れます。

ステップ1
ねり・ねかし・1次発酵

「ねり・ねかし・1次発酵」まで行います。

とり出してパンの形に成形します。

ステップ2
2次発酵

ステップ1の終了後、生地を成形しドアを閉じると、2次発酵の時間・温度が設定され、2次発酵を行います。

予熱中はオーブン皿を取り出しておきます。

ステップ3
予熱・焼き

ステップ2の終了後、ドアを開閉すると、予熱や焼き上げの時間・温度が設定され、焼き上げていきます。

もち、うどん・パスタ・そばの生地もつくれます

もち(1個約35gを14個)

うどん(3~4人分)

パスタ(3~4人分)

そば(4人分)

※ねった生地を、麺状に伸ばしたり、切ったりする機能はありません。
※そばは、そば粉250g、強力粉50g、薄力粉50gを使います。そば粉によって水分量の調整が必要です。

3 はかってグリル皿付き。ヘルシーな調理もできる 高機能オーブンレンジ

おもてなしのオーブン料理から、過熱水蒸気を使ったヘルシーなメニューまで、レパートリーも充実。

過熱水蒸気　レンジ　オーブン　グリル　スチーム

※イメージ図

※イメージ図

トリプル重量センサーで、重さをはかってオートで火加減！

庫内底面に設置された3つの重量センサーで、食品の重さに合わせて火力と加熱時間をコントロールします。レンジ加熱時は、食品の位置もはかってオートであたためます。

※オーブンなど棚を使った調理は重さがはかれないため働きません。

はかってグリル皿

重さをはかって火力と加熱時間をコントロールするので、ハンバーグの数量が2個から4個に変わっても、オートで焼き上げます。

2品同時あたため

※イメージ図

重さや温度の違う食品を2品同時にあたためられます。冷凍と冷蔵の2品も同時に。

連続あたため

オーブン調理後など庫内の温度が高くても、トリプル重量センサーだから、そのままオートあたためやオート調理ができます。

過熱水蒸気

※イメージ図

庫内のスチームをオーブンヒーターで100℃以上に高めた過熱水蒸気で、脂を落として、よりヘルシーに調理できるメニューが選べます。

鶏のハーブ焼き

レンジ

※イメージ図

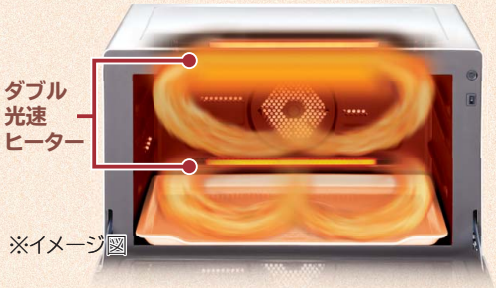
トリプル重量センサーで、食品の重さと位置をはかって上手にあたためます。

2品同時あたため

重さと温度の違う食品を
重さが違う食品の場合、重いほうをより多く加熱します。常温品と冷蔵品も同時にあたためができます。

冷凍と冷蔵も
オートメニューを使い、冷凍ごはんや冷蔵おかずなどを、同時に食べごろにあたためます。冷凍を左、冷蔵を右に置きます。

オーブン



※イメージ図

ダブル光速ヒーター搭載の大火力熱風2段オーブンは、たっぷりの33Lの大容量。ローストチキンなどの大物料理はもちろん、手作りのケーキやクッキーなどのスイーツもでき、本格的なオーブン料理がご家庭で楽しめます。

約250℃熱風オーブン(手動調理)

ベークドポテト

250℃での運転は約5分です。その後は自動的に230℃に切り替わります。

2段オーブン調理(手動調理)

マドレーヌ20個

クッキー96個

グリル

※イメージ図

庫内上面の1300Wの大火力グリルヒーターで、表面をこんがり焼き上げます。

かますの香草焼き

塩ざけ

さばのごま焼き

スチーム

※イメージ図

100℃のスチームで茶わん蒸しや豚肉の蒸し物などがオートでできます。
さらに、ごはんのあたためなどでは、しっとりあたためることもできます。

ごはんのあたため

茶わん蒸し

豚肉の蒸し物

食パン・バターロールも、オーブ

ねりから焼き上げまでオートでできる**オートベーカリーメニュー**

食パン（約2時間）
飽きのこないベーシックな食パンです。

ソフト食パン（約2時間15分）
口あたりが軽く、ふわっとした食感。

バターリッチパン（約2時間30分）
卵とバターをたっぷり使ったリッチなおいしさ。

山形フランスパン（約3時間35分）
外側はパリパリ、中はふんわりとした食感。

デニッシュ風パン（約2時間25分）
サクサクした食感と、バターの風味がひろがります。

ごはんパン（約2時間15分）
余ったごはんを使って手軽にもちもち感が楽しめます。

ライ麦パン（約2時間15分）
独特の酸味が生む味わい深さ。

全粒粉パン（約2時間15分）
ヘルシーさと独特の風味が人気です。

米粉パン（小麦入り）（約2時間10分）
小麦粉とは違うもちもちの食感が魅力。

米粉パン（小麦なし）（約1時間55分）
米粉パンの魅力を小麦成分が苦手な方にも。

天然酵母食パン（約5時間）
天然酵母の奥深い風味が楽しめます。

早焼きソーダブレッド（約41分）
ベーキングパウダーを使って、短時間で焼き上がります。

バターロールやフランスパンも手軽にできる**手作りベーカリーメニュー**

バターロール

丸パン

白パン

フランスパン

クロワッサン

あんパン

メロンパン

ベーグル

ナン

ピザ

もち、うどん・
パスタ・そばの
生地もつくれます
（詳しくはP4をご覧ください）

もち

うどん

パスタ

そば

ン料理も、これ1台でおまかせ。

グリル皿メニュー

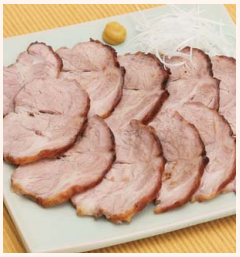
ハンバーグ

グラタン

ローストビーフ

鶏のから揚げ

スペアリブ


焼き豚

豚肉の蒸し物

焼きとり

白身魚の姿蒸し

レンジ・オーブンメニュー

ローストチキン

柔らかプリン

肉じゃが

クッキー（手動）

茶わん蒸し

スポンジケーキ

スピードメニュー

※トータルでの調理時間を短縮できます。

10分煮物

肉豆腐

簡単朝食セット

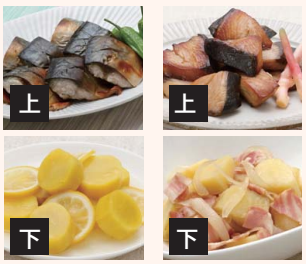
トースト・野菜のベーコン巻き・巣ごもり卵

肉と野菜の2段

鶏肉の香味焼き＆かぶとウインナーのスープ煮

豚ひれ肉のチーズ焼き＆ラタトゥイユ

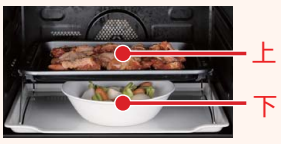
魚と野菜の2段



さばの柚香焼き＆さつまいものレモン煮

ぶりのみそ照り焼き＆ジャガイモとベーコンの洋風煮

上は肉や魚などのオーブン料理、
下は煮物やスープ煮、ソースなど
異なる2品を一度に調理。



ヘルシーなメニュー

過熱水蒸気を使って鶏のハーブ焼き・ハンバーグ・鶏のから揚げを、よりヘルシーに仕上げるオートメニューも選べます。

カロリーカットの目安（カロリー値は約500gの場合）

- 鶏のハーブ焼き　約32%カット　ヘルシーメニュー：約772kcal／フライパン調理：約1,131kcal
- ハンバーグ　約40%カット　ヘルシーメニュー：約717kcal／フライパン調理：約1,196kcal
- 鶏のから揚げ　約22%カット　ヘルシーメニュー：約824kcal／油で揚げた場合：約1,054kcal

鶏のハーブ焼き

使いやすい操作パネル

オート／一時停止ボタン
食パンなど、ねりから焼きまでできるオートベーカリーメニューが選べます。調理中に押すと一時停止します。

手作り／一時停止ボタン
パターロールなど手作りベーカリーメニューが選べます。調理中に押すと一時停止します。

※一時停止・予約は、ベーカリー機能のみです。

ベーカリー操作ボタン

予約ボタン
オートベーカリーメニューの焼きあがり時間を設定することができます。
（詳しくはP3の予約機能をご覧ください。）

具材／混ぜボタン
パンの具材を投入する・しないの選択ができます。また、投入のタイミングをお知らせする手動投入や具材の形を残す粗混ぜも選択できます。

おしえてボタン（音声ガイド機能）
手作りコースで次の手順を自動で案内します。困ったときもボタンを押せば、音声で確認できます。

使いかたＤＶＤ　本体同梱のDVDにてパンの焼き方からレンジの使い方までわかりやすく説明します。Webでもご案内しています。

毎日使うから お手入れカンタン

外して丸洗い テーブルプレート
汚れても丸洗いできるから清潔。

はかってグリル皿
フッ素加工でサッと洗えて、お手入れカンタン。

清掃がラク
スチームで汚れを落としやすい。

ニオイを低減
庫内の油汚れを焼き切って脱臭します。

お手入れしやすい平面ヒーター
ヒーターが露出していないのでお手入れもラクラク。

ホームベーカリー用の付属品をまとめて収納できる収納ケース
「パンケース」や「投入器」は収納ケースに簡単にまとめてしまえるので、戸棚などにすっきり納めることができ、取り出しもラクラク。

収納ケース寸法(mm)幅187×奥行263×高さ264
※投入器の水洗いはできません。

キッチンに置きやすい 大容量省スペース設置

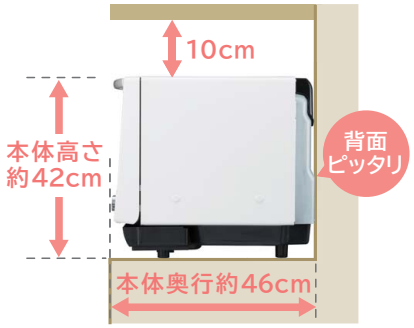
総庫内容量33L業界No.1注1

33L機種は、MRO-LV300、LV200、LV100、BK1000の4機種

注1 家庭用電子レンジ（システムキッチン用を除く熱風循環式）において。MRO-BK1000。2012年9月27日現在。

出し入れしやすい大物調理も丸ごと、直径18.5cmの皿も2枚入ります。

背面壁ピッタリ＆上方放熱スペース10cm設置



奥行46cm以上のレンジ台に置けます。
※奥行45.9cm。ハンドル含む奥行は48.3cm

背面は壁ピッタリに、上方は10cmあけるだけ。すっきり置けます。

パールホワイト(W)

ワイド&フラット庫内 総庫内容量 **33L**

ベーカリーレンジ ヘルシーシェフ

日立過熱水蒸気オーブンレンジ

NEW オーブン価格★

MRO-BK1000

レンジ / オーブン / グリル / スチーム / 過熱水蒸気

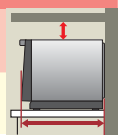
ホームベーカリー用付属品 収納ケース

目標年度 2008年度	省エネ基準達成率101%
	年間消費電力量72.7kWh/年

背面壁ピッタリ設置&上方放熱スペース10cmOK

奥行45.9cm (ハンドル含む48.3cm)

本体外形寸法 (mm) 幅500×奥行459×高さ418



オートベーカリーメニュー	食パンなど、ねりから焼き上げまでオートでできるメニューです。
手作りベーカリーメニュー	バターロールなど成形が必要なパンを手軽につくれるメニューです。
具材・イースト自動投入	メニューに応じてイーストや具材が自動投入できます。
予約機能	食パンなどのオートベーカリーメニューで焼き上がる時間を予約できます。
過熱水蒸気(ボイラー熱風式)	過熱水蒸気で余分な脂を落として調理します(ボイラーで発生させた過熱水蒸気を庫内に送り込み熱風で循環させます)。
ヘルシー	過熱水蒸気を中心とした加熱パターンで、より多くの脂を落とします。
スチーム調理	スチームを使って、蒸し物や菓子が上手に作れます。
トリプル重量センサー	3つの重量センサーではかった食品の重さに合わせて火力・加熱時間をコントロール。
遠赤くるみ焼きオーブン	遠赤ブラックコートとセラミック製テーブルプレートからの遠赤外線で焼き上げます。
肉と野菜・魚と野菜の2段調理	上は肉や魚のオーブン料理、下は野菜のスープなど2品を一度に調理できます。
2品同時オーブン	中段・下段を組み合わせて総菜同士や菓子同士を一度に調理できます。
2品同時あたため	冷凍と冷蔵の2品や重さの違う2品を同時にあたためます。
はかってグリル皿	オーブンで加熱して食品を焼くグリル皿。
ダブル光速ヒーター	温度上昇がはやい光速ヒーターを2本搭載し、すばやく予熱します。
最高約250℃注2 熱風式2段オーブン	熱風式だからオーブンの2段調理ができます。
温度センサー	庫内の温度をはかって加熱をコントロール。
遠赤グリル	上ヒーターからの遠赤外線で焼き上げます。
音声ガイド(おしえてボタン)	知りたいときに音声でガイドします(一部のお知らせは、自動)。
外して丸洗いテーブルプレート	外して丸洗いできる庫内底面のセラミック製テーブルプレートです。
清掃・脱臭	スチームで汚れを落としやすくします。庫内の油汚れを焼き切って脱臭します。
ホワイト液晶(バックライト付き)	白く明るい液晶でくっきり見やすい。
光ナビゲーション	次の手順を光と液晶でお知らせする簡単操作です。
ワイド&フラット庫内	幅広の庫内でひろびろ使え、ターンテーブルがなくフラットなのでお手入れも簡単です。

注2 250℃での運転時間は約5分間です。その後は自動的に230℃に切り替わります。

タイプ			過熱水蒸気 オーブンレンジ
総庫内容量*1			33L
庫内形状			ワイド&フラット
センサー種類			トリプル重量センサー+温度センサー
スチーム機能	給水タンク		●
	過熱水蒸気		●(ボイラー熱風式)
レンジ機能	レンジ最高出力		ワイドPAM1,000W*2
オーブン/グリル機能	方式		ダブル光速ヒーター熱風式(2段)
	遠赤くるみ焼きオーブン		●
	最高温度		250℃*3
	グリル		遠赤グリル
レシピ数(クッキングガイド掲載数)			260*4
オートメニュー数			65*5
	オートベーカリーメニュー数		12
	手作りベーカリーメニュー数		13
主なメニュー	ヘルシー		●
	2品同時あたため		●
	2段調理		肉と野菜・魚と野菜の2段
	2品同時オーブン		●
	スチーム調理		●
	トースト		●(手動:途中で裏返し)
清掃機能			外して丸洗いテーブルプレート 外して丸洗いレッグカバー 遠赤ブラックコート
	メニュー		清掃・脱臭
便利な機能	カンタン操作		光ナビゲーションシングルダイヤル
	表示器		ホワイト液晶(バックライト付き)
寸法(mm)	本体外形寸法 幅×奥行(ハンドル含む)×高さ		750 / 500 / 418 / 459(483)
	設置寸法図*6 脚間寸法図		背面壁ピッタリ設置 *7・下図以上のすき間をあけてください ・左右上後のいずれか1面は開放してください 100以上 / 0以上 / 45以上 / 45以上 / 303 368 / 390
	庫内有効寸法 幅×奥行×高さ		400×322×240
基本仕様・性能	電源		AC100V(50-60Hz)
	レンジ	手動出力(W)	800、600、500、200相当、100相当
		消費電力(最大)	1,450W
	オーブン	出力/消費電力	1,360W/1,420W
		温度調節	100~230℃、250℃*3 発酵(30・35・40・45℃)
	グリル	出力/消費電力	1,300W/1,350W
	質量(kg)		約23.5
付属品			外して丸洗いテーブルプレート / オーブン用黒皿 41×30cm 2枚 / はかってグリル皿 / ミトン2コ / 計量カップ / ホームベーカリー用スプーン / 投入器 / パンケース / 収納ケース / もち・うどん用羽根 / パン用羽根 / パンケース台 / ・クッキングガイド*8 ・使いかたDVD

*1 総庫内容量とは、JISの規定に基づいて算出された容量です。*2 PAMとはPulse Amplitude Modulationの略。ワイドPAM1,000Wは短時間高出力機能で最大3分間です。オート調理のあたため等の限定したメニューにのみ働きます。*3 最高設定温度での運転時間は約5分間です。その後は自動的に250℃→230℃に切り替わります。*4付属のクッキングガイドに掲載されているレシピ数です。*5 あたためコース(あたため)、下ごしらえなどを含んだメニュー数です。*6 本体と壁などとの間の必要寸法はあけてください。熱に弱い家具やコンセントがある壁面に排気を向けて設置する場合は変形する恐れがあるため遠ざけてください。コードは排気口や温度の高い部分に近づけないでください。冷蔵庫などの上に置く場合は耐熱100℃以上かをご確認ください。*7 調理物の油で汚れたり、結露したりすることがあります。本体を壁に密着させる場合は、アルミホイルを壁面に貼ると油汚れや結露を防止できます。*8 クッキングガイドは取扱説明書と料理集を兼ねています。

年間消費電力量 50/60Hz(kWh/年)

区分	MRO-BK1000 F*
年間消費電力量*	72.7
電子レンジ機能の年間消費電力量	60.1
オーブン機能の年間消費電力量	12.6
年間待機時消費電力量	0.0

*区分について F:オーブンレンジ(熱風循環加熱方式のもの)
*年間消費電力量は、電子レンジ機能、オーブン機能、待機時の消費電力量を省エネ法に基づく測定法(周囲温度23±2℃)により算出し、合計した値です。数値はキロワット時毎年の単位で、小数点第一位まで表示しています。

このマークは省エネ性能を表し、達成機種は緑色、未達成機種はオレンジ色のマークになります。商品をお選びになる時のご参考にして下さい。「省エネ基準達成率」及び「達成率」は、省エネ法に定められた2008年度基準に対する達成率を示しています。%の数値が大きいほど省エネ性が優れています。

★オーブン価格の商品は、希望小売価格を定めていません。 商品の価格には、配送・設置調整・アース・工事・使用済み商品の引き取り等の費用は含まれておりません。

日立は
エコに
たし算

エコだけを目標にするのではなく、さらに新しい家電の未来を描くこと。
私たちの新しいスローガンは「日立はエコにたし算」です。
省エネや有害物質の削減など、様々なエコ技術に、すてきな新機能をたし算。
みんなの生活をもっともっと豊かにしていきます。

eco
ずっと使うから、日立のエコ

日立は「省エネ家電フォーラム」に参加しています。
ハロー！省エネ家電
チャレンジ25 & 省エネ家電フォーラム&チャレンジ25キャンペーン

登録番号：EC99J2009
登 録 日：1996年7月22日
日立アプライアンス株式会社　家電事業部　多賀家電本部は、環境マネジメントに関する国際規格ISO（国際標準化機構）14001の審査を受け、登録されています。

登録証番号：JQA-0445
取得年月日：1994年3月29日
該当製品：洗濯機、衣類乾燥機、クリーナー、電子レンジ、ジャー炊飯器、クッキングヒーター、空気清浄機、生ごみ処理機、換気扇、井戸ポンプ
日立アプライアンス株式会社　家電事業部　多賀家電本部は、品質マネジメントシステムに関する国際規格を認証取得しています。

安全にお使いいただくためのお願い　電子レンジをご使用のお客様へ

突然の沸騰（突沸）にご注意ください。

●飲み物（水・牛乳・酒・コーヒーなど）やカレーやシチューなどとろみのある物、油脂分の多い生クリーム、バターなどは、加熱中や加熱後に、突然沸騰して飛び散ることがあります。やけどにご注意ください。●加熱直後は顔を近づけたり食品を上からのぞき込まないようにしてください。●開口が細い容器は特に注意し、小さなカップ、マグカップも注意してください。●飲み物やとろみのある物、油脂分の多い物は加熱前と加熱後によくかき混ぜ、加熱室から取り出すときは静かに取り出してください。●オート調理で加熱するときは、食品の分量・容器は取扱説明書の記載内容に従い行ってください。少量（100g未満）の食品は、手動調理で時間設定を控えめにし、仕上がりを見ながら加熱してください。

安全に関するご注意

●ご使用の前に取扱説明書をよくお読みの上、正しくお使いください。
取扱説明書はホームページからもご覧いただけます。http://kadenfan.hitachi.co.jp/manual/

●消費電力が1kW以上の機器は、定格15A以上の電源コンセントに直接接続してお使いください。火災の原因となります。
●アース線を確実に取り付けてください。故障や漏電のときに感電するおそれがあります。アース線の取り付けは電気工事店または、販売店にご相談ください。
●調理以外の目的には使用しないでください。

長年ご使用の電子レンジの点検を！

●電子レンジの補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後8年です。

愛情点検

ご使用の際、このような症状はありませんか？

●電源コードやプラグが異常に熱くなる。●スタートスイッチを入れても食品が加熱されない。●自動的に切れないときがある。●こげ臭いにおいがしたり、運転中に異常な音や火花（スパーク）がでる。●電子レンジにさわるとピリピリと電気を感じることがある。●その他の異常や故障がある。

ご使用中止

このような症状のときは、故障や事故防止のため、スイッチを切り、コンセントから電源プラグを抜いて販売店に点検・修理をご相談ください。

保証書に関するお願い

●ご購入の際は、ご購入年月日、販売店名などの所定事項が記入された「保証書」をお受け取りになり、大切に保存してください。
●「製造番号」は、安全確保上重要なものです。ご購入の際は、商品本体に「製造番号」が表示されているかお確かめください。

●このカタログに掲載の商品は国内用です。●機種によっては品切れの場合があります。●商品のデザイン、定格、仕様、補修用性能部品等は改良等のため、予告なく一部変更することがあります。●実際の商品には、ご使用上の注意を表示しているものがあります。●印刷物ですので、実際の商品の色調とは多少異なる場合があります。

カタログの内容についてのお問い合わせは、お近くの販売店にご相談ください。
もし販売店でおわかりにならないときは、下記のご相談窓口におたずねください。

■日立家電品のお買物・お取り扱いについてのご相談を承る窓口

お客様相談センター TEL：**0120-3121-11**
FAX：**0120-3121-34**

受付時間9：00～17：30（月～土）、9：00～17：00（日・祝日）
携帯電話、PHSからもご利用できます（年末年始は休ませていただきます）。

・本窓口等で取得致しましたお客様の個人情報は、お客様のご相談及びサポート等への対応を目的として利用し、適切に管理します。
・お客様が弊社にお電話でご連絡いただいた場合には、正確に回答するため、通話内容を記録（録音など）させていただくことがあります。
・ご相談、ご依頼いただいた内容によっては弊社のグループ会社や協力会社にお客様の個人情報を提供し対応させていただくことがあります。
※弊社の「個人情報保護に関して」は、下記をご参照ください。
http://www.hitachi-ap.co.jp/privacy/index.html
・よくあるご質問を、ホームページでご紹介しております。

信用と行きとどいたサービスの当店へどうぞ。

このカタログの記載内容は2012年10月現在のものです。**YH-1056(H)**

●この印刷物は再生紙を使用しています。
●この印刷物は環境に配慮して植物油インキを使用しています。
VEGETABLE OIL INK

日立アプライアンス株式会社
〒105-8410 東京都港区西新橋2-15-12